

willow

Yanagiya News

2022.11 vol.103
<https://ube-yanagiya.co.jp>



「秋田県の郷土料理 きりたんぼ鍋」(イラスト:いゆさきしょうこ)

Menu

- ワールドニュース
カニカマ誕生50周年特集「世界のカニカマ」
- 展示会へのご案内
- FOOMA JAPAN2022開催結果
- 料理評論家 山本益博氏のフードトーク!part 2
- 伝統の味を技術で継承「きりたんぼ製造装置」
- 全国蒲鉾青年協議会全国大会、3年ぶりに長崎で開催
- なんでも掲示板
「展示会ご来場御礼」
「メディア情報」
「採用活動情報」・・・etc.
- 「2022リサイクルフェア」

カニカマ誕生から 50 年

世界のカニカマ

世界市場は日本の 10 倍に成長



今年「カニカマ」が誕生して早くも 50 年。石川県のスギヨさんが「クラゲ」の代用品を開発中、新たな発見によって 1972 年に世界初となる刻みタイプのカニカマ「かにあし」が誕生しました。そして、2 年後の 1974 年には、広島県の大崎水産 2 代目社長大崎勝一氏によって世界初のスティックタイプの「フィッシュスチック」が開発されました。その後、カニカマはより本物のカニ肉に近い食感を求めて 1989 年に兵庫県のヤマサ蒲鉾さんと当社の共同開発によって「斜断短繊維形状の新カニカマ」へと変化し、更に現在の第 4 世代まで進化を遂げてきました。

また、カニカマの世界市場は 1976 年にスギヨさんによってアメリカへの輸出が開始され、ユナイテッド航空の機内食にも採用、健康志向と日本食ブームに乗って海外での人気も着実に広がりを見せ、1993 年にはヤマサさんがヤマサシーフードオーストラリア社を竣工、大崎水産さんにおいても「フィッシュスチック」が、北米を中心にアジア、ヨーロッパなど、世界 40 か国の取引実績となり、日本で誕生したカニカマはその後の世界各国からの参入によって「世界のカニカマ」に成長しました。

「カニカマ」は現在世界中で約 60 万トン以上（日本は約 6 万トン）生産されていると推測され、その市場は今も尚成長し続けており、練り製品業界全体の発展と当社を大きく支えています。

今回の Willow では「世界のカニカマ」についてグローバル戦略部のレポートでお伝えいたします。

食べ方は色々です！

現在、当社が把握しているカニカマ生産実績国は 28 か国（うち 3 か国は生産中止）ですが、当社の生産設備輸出実績も 23 か国を数えるまでになり、今現在、ヤナギヤ製での生産は日本を含んで 21 か国で稼働中です。「WorldNews」ではカニカマ誕生 50 年を記念して、「世界中でカニカマがどのように食されているのか」をグローバル戦略部の調査で各担当者から報告いたします。



〈アメリカ〉

アメリカでカニカマは、スティック、チャンク、刻みタイプが主流です。ホテルのオードブルでは定番の食材で、「カニカマサラダ」「カルフォルニアロール」といった形でよく食べられています。



〈メキシコ〉

メキシコではペルーで生まれたサラダ「セビーチェ（白身魚・野菜をお酢で和えたもの）」にカニカマを入れている家庭もあるようです。

また、ディップソースやサラダとしてカニカマとみじん切り玉ねぎ・チリ・マヨネーズを混ぜて作った「Tampico（タンピコ）」が人気です。



〈ウクライナ〉



課長 寺本武史



課長 松本理誠

ウクライナ正教のクリスマス（1月7日）にはカニカマを使ったオリヴィエサラダを囲んで新年とクリスマスを祝います。ウクライナカニカマ市場はリトアニア製のカニカマと共に、国内唯一のメーカーであるボドニスヴィット（Vodnyj-Svit）の製品が流通しています。オデーサ港からわずか 25 km の同社は、戦時下でも普通に毎日生産されており、食料の寄付も行なわれています。



<https://vodnyj-svit.ua/>



ボドニスヴィットの HP に出演中！



〈タイ〉



主任 宮川 裕

カニカマ工場が多くあるタイではコンビニ、屋台、レストランなど町のいたるところでカニカマ料理が売られています。当初はスティックタイプが主流でしたが、最近ではスーパースノーもよく見かけられます。屋台、コンビニでは、串刺しにしたカニカマをおでんや素揚げして売っています。日本のように、カニカマサンドやサラダとして直ぐ食べられるパッケージの商品もあります。



〈中国〉 中国 office 張 永恒氏

中国ではスティックタイプのカニカマが1990年代から食べられるようになり、鍋料理や揚げ物で熱を通して食べるものが主流でしたが、3年前にスーパースノータイプが流行し、熱を通さず食べるようになってきました。近年は常温保存タイプが流行りだし、子供がお菓子として食べています。

▼鍋



〈フランス〉



パリ office 島村豊吉氏

「SURIMI」の名前で日本でもおなじみのフランスカニカマ商品ですが、近年、生産量、商品棚も少し減少傾向にあるようです。とはいえ既に定着したカニカマは独自の食文化の中で様々な工夫を凝らし、日本には存在しない商品が沢山誕生しました。老若男女を問わず、子供のおやつとしても愛されるシーフード「SURIMI」はフランス人にとって無くしてはならないものに成長しました。

▼蟹玉&チャーハン



▼串揚げ ▲寿司&天ぷら



辻野宏次朗



〈ベトナム〉

私が知る限りではベトナムのカニカマ工場は4社で、商品は都市部の日系スーパーにしか置かれていないのが現状です。今はベトナム国内よりも海外（韓国等）向けに生産されていますが、今後についてはメーカーとしても国内流通も行なっていくとの話でした。ベトナム料理はフォーや生春巻きなど、カニカマと相性が良い料理がたくさんあるので、今後に期待したいと思います。

▼セビーチェ



▼タンピコ



〈台湾〉

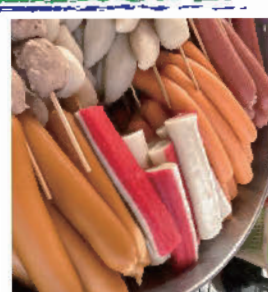


主任 市村拓海

元々、台湾はフィッシュボール・竹輪など練り物文化のある国であり、カニカマの需要も年々増えてきています。そのほとんどはスティックタイプですが、スーパースノークラブも2~3社生産している状況で、まだまだ市場としては開拓の見込みがあると思われます。カニカマは近年の健康志向から20~40代の女性から人気があり、セブンイレブンなどのコンビニでも販売されています。また、最近ではカニカマ料理に、通常は野菜のみを巻いた生春巻き「潤餅（レンピン）」に味・色見・栄養の観点からカニカマを入れている事が多々ある様です。レンピンは昔から台湾の清明節（日本でいうお盆）に家族が集まった際によく食べられています。

▼フォー

▼生春巻き



←カニカマ串おでん
↓屋台でカニカマ串揚げ
1本30円



キラン クマール
KIRAN KUMAR



〈インド〉

インドでは「カニカマ」は、まだ国内ではほとんど流通しておりません。現状は1社が主に生産しており、そのほとんどは国外へ輸出されています。しかし、インドは地域によって様々な魚が食べられていますので、今後は国内の需要拡大も大いに期待出来ると思います。また、2022年における世界GDPランキングでインドは第5位ですが、カニカマメーカーが増えればGDPにも大きく貢献すると思われます。カニカマはニンニクとコショウを掛けて弱火で12~15分焼いて食べられていて、簡単な作り方で美味しく頂けます。

FOOMA JAPAN

INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

2022 国際食品工業展

東京ビッグサイトで3年ぶりに開催！

6/7(火)~10(金) 92,717名が来場



来場者激減からの再起動

当社ブース来場者数過去最多を記録！

FOOMA JAPAN 2022 は開催テーマを再スタートの願いを含め「Restart FOOMA」として、6月7日から4日間、東京ビッグサイト東ホール1～8号館全館を使用し、874社が出展し開催されました。

2020年はコロナによる開催中止、2021年は愛知へと開催場所を変更するも来場者数の激減からの再起動となった今回のFOOMAは、総来場者数9万2717名（うち海外395名）を数え、通常レベルに戻った形での開催結果となりました。

コロナ禍での展示会開催方法が模索される中、ニューノーマル時代に合わせて「衛生対策の万全化」「来場者完全事前登録」「FOOMA アプリでの情報発信」「FOOMA コレクトによる非接触型情報収集サービス」など、機能性も格段にアップしての「Restart」となりました。

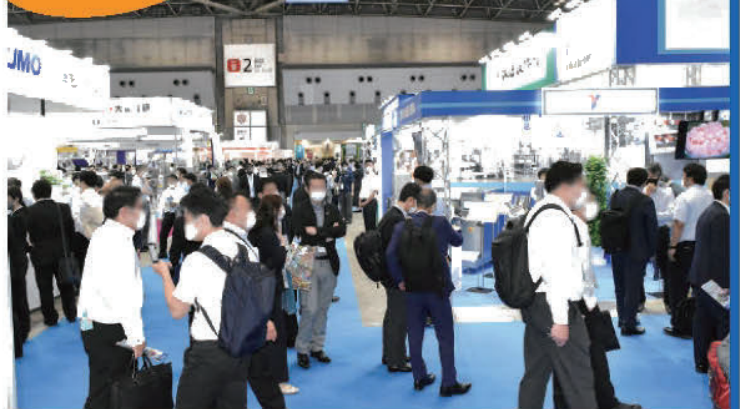
当社におきましては、前回同様、花木工業さん、長沼製作所さんとの3社共同ブースにて2号館メインストリート交差点にブースを構え、様々な工程でご利用いただける7機種を配置し、PRに努めました。

3年ぶりの東京開催ということもあり、当社ブースでは過去最高のブース来場者数を記録して大盛況の展示会となりました。

ご来場頂きましたお客様、誠に有難うございました。今後ともお客様との積極的な情報交換を行って参りたいと思いますので、何なりとお気軽にお問い合わせ下さい。



874社が出展



▼メインストリート一杯のFOOMA来場者



▲展示機以外の商談もBIG PADで



▲FOOMAコレクトで非接触情報交換



2022.11月～12月 ヤナギヤ出展展示会へのご案内

- (注) 1. 展示会の開催並びに会期は変更になる場合もありますので、お出かけの際には再度最新情報をご確認ください。
 2. 出展予定機械については変更となる場合があります。
 3. 来場者事前登録につきましては各展示会ホームページでご確認ください。

皆様のご来場を心よりお待ちしております

フードメッセ in にいがた2022

小間番号 H-09

第14回 食の国際総合見本市 フードメッセ in にいがた2022

同時開催：第9回 にいがた6次化フェア2022 / 第7回 6次化大賞

開催テーマ：『より良い食を求めて』
 ～伝統から最新トレンドまで、新たな価値創造を～
 会期：2022年11月9日(水)～11日(金)
 時間：10:00～17:00(最終日は16:00まで)
 会場：朱鷺メッセ
 新潟コンベンションセンター「展示ホール」
 主催：フードメッセ in にいがた運営会議・新潟市 / 日本食糧新聞社

米菓用連続式フライヤー再出展!



<ヤナギヤ出展予定機械>

▲昨年の様子

- ロコモーション移動方式パワーフライヤー
- 連続式スチームオープン
- 連続式発泡機 BM90
- 搾汁機エコノマイスター
- 石臼式攪拌播潰機 RS27

第32回 西日本食品産業創造展'22

小間番号 E-5

第32回 西日本食品産業創造展'22

開催テーマ：『食の未来を考える』
 会期：2022年11月16日(水)～18日(金)
 時間：10:00～17:00(最終日は16:00)
 会場：マリンメッセ福岡 A館
 主催：日刊工業新聞社



<ヤナギヤ出展予定機械>

- 連続式スチームオープン
- 連続式発泡機 BM90
- 搾汁機エコノマイスター
- 石臼式攪拌播潰機 RS27



ふわっと焼き上げ！
スチームオープン→

幕張メッセ&東京ビッグサイト 2会場同時出展!

小間番号 未定

第3回 フードテックジャパン 東京

食品工場・飲食店の自動化・省人化 展

同時開催：第7回 ドリンクジャパン
 第1回 スマートレストランEXPO

第3回 フードテック Week 東京

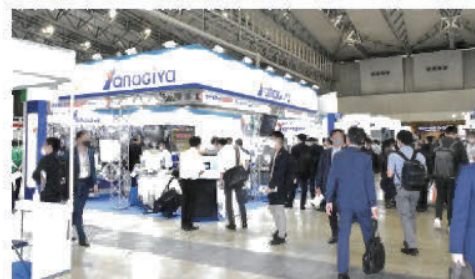
『先端テクノロジーで食品業界の自動化・DXを実現!』
 会期：2022年12月7日(水)～9日(金) 10:00～17:00
 会場：幕張メッセ 9～11 ホール
 主催：RX Japan 株式会社

入場事前登録は



<ヤナギヤ出展予定機械>

- 連続式スチームオープン
- 鍋底全面加熱式 FPH フライヤー
- 搾汁機ツインマイスター
- 減圧式高速細断混合機 ボールカッター BC40
- 連続式発泡機 BM90
- 石臼式攪拌播潰機 RS27



国際粉体工業展東京2022

POWTEX TOKYO 2022

The 24th International Powder Technology Exhibition Tokyo

国際粉体工業展東京 2022 POWTEX TOKYO 2022

会期：2022年12月7日(水)～9日(金) 9:30～17:00
 会場：東京ビッグサイト 東1・2・3 ホール
 主催：一般社団法人日本粉体工業技術協会

小間番号 3B-13

入場事前登録は



<ヤナギヤ出展予定機械>

- スタンプ式粉碎機
- マイクロミックス
- 乳鉢式マイクロミックス
- ボールカッター BC 1



「時すでにお鮓 その②」

料理評論家、山本益博氏の「FOOD TALK」6回シリーズの part 2 は「時すでにお鮓 その②」です。

Willow99号(2021.7月発行)の山本益博氏の美味しい話シリーズ「時すでにお鮓」に続く同タイトル第2弾としてお届けいたします。

※文・写真

(株)マシヒロヤ

Mail: info@masuhiroya.com

<https://www.masuhiroya.com>

▲97歳になられた二郎さんと(10月18日撮影)

1. 「時すでにお鮓」宣言

2014年4月24日、アメリカのバラク・オバマ大統領は国賓として来日し、ホワイトハウス側の要望で、安倍晋三首相と銀座「すきやばし次郎」で会食した。このニュースはたちまち世界中に打電され、話題となった。これ以後、ハリウッドのスターや世界のセレブが次々と「次郎」を



ミシュラン三ツ星レストランの最高齢料理長として2019年3月にギネスに登録された小野二郎さん
(ギネス記録: 93歳 128日)

小野二郎、94歳の赤身のにぎり



訪れ、いまだ「江戸前」の聖地巡礼は衰えを見せない。

つまり、あの日はほぼ200年前に生まれた江戸の庶民のたべものが、世界に認められた日であったのだ。アメリカ映画「二郎は鮓の夢を見る」がきっかけとなって、本物の鮓の姿が紹介され、それが世界のトップに認知

されたのだから、あの日は「江戸前鮓」の革命記念日ともいえるだろう。

じつは「江戸前」という言葉は、「鰻」から生まれた。現在の東京湾に流れ込むおびただしい数の河川を行き来する鰻を「江戸前」と呼び、それ以外の「鰻」は「旅の鰻」と言って区別した。

それが、「すし」にも「てんぷら」にも転用され、「江戸前てんぷら」と言えば、波の穏やかな湾内でのんびり育った小魚や海老を揚げたものを指し、きす、はげ、しろうお、才巻海老などがそれである。「すし」もすし種としては、まぐろ、こはだ、はまぐり、あなごなどは「江戸前」の代表である。

私は、いまから40年ほど前「東京・味のグランプリ200」と名付けた「すし、そば、てんぷら、うなぎ、洋食、ラーメン」のガイドブックを上梓した。東京生まれ下町育ちの私が子供のころから親しんだ郷土料理を今一度振り返り「自分探しの旅」に出ようと、東京の店を300軒ほど食べ歩き、200軒のお店を紹介した。

その時、「すし」を食べながら、ふと思った。というより「江戸前」の赤身まぐろの醤油づけ、酢締めのはだ、煮あなごの握りを食べていて、ひらめいた。「江戸前」は「東京湾」だけでなく、「自前」「お点前」「男前」とおなじく「作法」「流儀」「意匠」などの意味合いもあるのではなかろうかと。けっして、目の前の海で獲れた新鮮な魚介ばかりを指す言葉ではないと。つまり「江戸前」は「皇居前」というような場所ではなく、言ってみれば「江戸仕事」、そう考えると、目の前の霧が瞬く間に晴れて、「江戸前」の職人仕事が見えてきたのだ。

フランスでは、その土地に代々受け継がれてきた食文化のことを「テロワール」と呼んで、とても大切にしている。この「時すでにお鮓」では、「江戸前」の精神と仕事を尊ぶ鮓職人に心から敬意を払い、応援したいと思う。

全国を食べ歩きながら、幾多の立派な鮓職人に会った。今回からそのうち何人かをご紹介していきたい。

2. いわき「鮓いとう」

福島県にありながら、鄙にも稀な「江戸前鮓」の名店。酢がほどよく利いた酢めしに、今どき貴重な氷の冷蔵庫に用意された地魚はじめ、まぐろ、閑上の赤貝、車海老を握る。その姿は扇の地紙の流線型。にぎりがゆっくりふうわりと着地する。

part 2

写真：山本益博氏

株式会社マシロジャパン
info@masuhiro.jp
yamamoto.com

プロフィール (1948年4月11日生まれ、74歳)

株式会社マシロジャパン代表取締役社長。料理評論家であり落語評論家。「COREDO 落語会」プロデューサー。

早稲田大学第二文学部卒業。卒論「桂文楽の世界」がそのまま出版され、評論家としての仕事をスタート。TV「花王名人劇場」(関西テレビ系列)のプロデューサーを務めた後、料理中心の評論活動に入る。

料理評論(「東京・味のグランプリ」「グルメマン」)の傍ら、料理人とのコラボによるイベントも数多く企画、1985年、東京・有楽町レストラン「アビシウス」でジョエル・ロブションのディナーを企画プロデュースしたことをきっかけに、レストランの催事、食品の商品開発の仕事に携わるようになる。

2001年には、フランス政府より、農事功労勲章(メリット・アグリコル)シュヴァリエを受勲。2014年には、農事功労章オフィシエを受勲。



鮭登喜和
小林宏輔さんと



「鮭いとう」店主 伊藤 悦朗さん



車海老



閑上の赤貝

つまみよりにぎりを重視するところも「江戸流儀」。主人の伊藤さんが東京で修業した「江戸前仕事」が見事に生かされている。

その修業先が、四谷の「纏」と六本木の「纏鮭」だった。かつての「東京・味のグランプリ 1986」では、私は次のように両店を評した。

四谷「纏」；主人と練達した職人のふたりがつけ台に立つが、どちらのにぎりも軽快である。たい、ひらめ、かれいといった白身、こはだ、さばなどのひかりもの、それに、はまぐり、たこ、あなごといった煮物、どれもすしダネとして申し分ないうまさである。

六本木「纏鮭」；にぎりずしよりつまみで酒を飲む客がほとんどであるが、主人はにぎりでも優れた仕事を見せる。すし屋としてはすこぶる上質のたいを揃え、ひらめを昆布めにしてそのうまみを十二分に引き出す。こはだ、さばのめめ具合もよく、たこはうまみがじゅうぶん残っている。この店で、うに、いくらばかり食べている客は不幸である。

残念ながら両店とも現在は姿を消してしまっているが、こういう「江戸前」流儀の鮭屋で修業を重ねたのだから、主人の力量は確かなものといえよう。にぎりにはなによりお茶が相応しいが、そのお茶が美味しいのも特筆もの。

お薦め；地魚、車海老、たまご

3. 新発田「鮭登喜和」

まず、何より羽釜で炊いた酢飯が美味しい。コシヒカリの新米を使っていると言うが、米の甘みを生かしながら、酢と塩がきちんと利いている。

若い主人小林宏輔さんは、この酢飯をお櫃の中からさっそうと軽快につかんでシャリ玉にし、一瞬にして鮭種と合わせる。その握りは、捨てシャリをせず、簡潔で美しい扇の地紙の形をしている。つまめば、酢飯がすぐにほぐれ、鮭種と渾然一体となって、悠然と消えてゆく。

鮭種は、できる限り地元のものを使い、ただし、鮮度だけを売り物にせず、例えば、あらは塩水にくぐらせ、はたはた、さくらますは軽く昆布メにしてある。このひと手間が、握りを一層美味しくして、江戸前鮭の本領を發揮する。

また、隠し庖丁も最小限にとどめ、こはだやあじには庖丁を入れない。噛むと魚の旨味がにじみ出てきて、美味しいの、なんの！鮭種の温度に気を遣うのも忘れない。常温よりわずかに低めの温度で握られた白身やひかりものは、人肌の酢飯とあって、より味わいが深くなってゆく。ごまふぐの焼き白子に唐墨を振った一貫も、変化球であるにもかかわらず、握りの流れを崩さないのは見事。

最後のたまごが出た後に、小椀が出た。蓋を取ると、味噌汁ではなく、まぐろぶしの出汁で、いただくと、口中が爽やかになった。聞けば、先代から味噌汁は出していないという。あっぱれ！

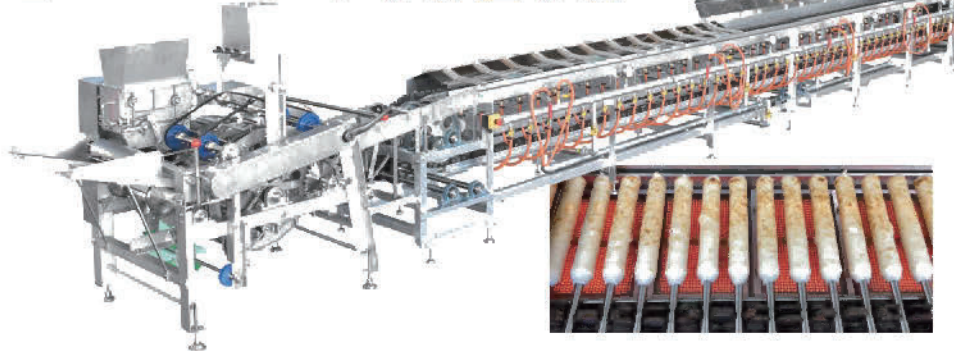
わさび、ガリ(しょうが)、海苔、お茶と言った脇役陣も抜かりがない。地元の米や魚といった食材を駆使した点が目立つが、東京を含めて全国でも屈指の1軒。「江戸前鮭」の本領が楽しめる鮭屋である。

登喜和 かすご

登喜和 中とろ



きりたんぼ製造装置



初めての機械試運転に設計関係者も興味津々

このたび秋田県大館市の「E&TAMAGO」様より、「きりたんぼ製造装置」の製作発注を受け、当社で初めて設計・製作し納品させて頂きました。出荷前調整試運転にはNHK山口の取材もあり、地元企業の取り組みが紹介されました。

きりたんぼの本場、大館市に所在するE&TAMAGO様では、時間当たり1,500本~2,500本が生産できるきりたんぼ生産ラインを導入するにあたり、発注先を熟考された上で、当社東北支店を通じて山口県で製作することになりました。

当社としても「きりたんぼ製造装置」は製作経験のない初めての機械装置でしたが、前職で技術者であった東北支店主任の奥田が中心となり、東京営業本部技術開発部長の西田が設計を担当、山口県宇部市の本社製造部と連携して製作されたものです。

ヤナギヤのモットーである「何かお困りの事はありますか?」という声が届いた形での製作依頼となり、近くの東北支店から、そして遠くの山口の地から全力でサポートして参りたいと考えています。

E&TAMAGO きりたんぼ生産風景



▲炊き立てご飯をすり潰す

▲すり潰したご飯を供給

▲定量申に巻き付けて形成

▲火床で焼成(ガス&赤外線)

▲申抜き



株式会社 E&TAMAGO 佐々木 保 代表取締役社長のコメント

このたびきりたんぼの自動製造装置を導入するにあたり、地元のきりたんぼメーカーさんから、製造機に長年携わってきた人間がヤナギヤに居ると紹介され、ヤナギヤさんにお願しました。地元にも製造機の製作会社はありますが、実績が1社のみでノウハウが無く不安だった事とトラブル対応への不安があり、紹介先社長からは「ヤナギヤは迅速な対応をしてくれる」と話を聞いていましたので、安心出来ると思い発注しました。

実際に導入してみて、歩留まりが良くきりたんぼの成形も良好です。ただ、現状としては生産能力は有るものの、申のリターンが手動の為、生産能力を下げている状況なので、今後は申のリターンの増設も検討したいと考えています。

株式会社 E&TAMAGO
企業プロフィール
所在地/秋田県大館市
二井田字前田野 105-4
電話/0186-43-0081
事業内容/液卵の製造
及び鶏卵の販売、おにぎり・きりたんぼの製造
及び販売

<ホームページ>

<https://supermanma.com/>

きりたんぼ鍋の季節がやってきました!

※これからの季節はだんだん寒くなって鍋を食べる機会も多くなります。通販サイトでは「きりたんぼ鍋セット」の商品も多数ありますので、今シーズンは是非ともお取り寄せで秋田の伝統食品を食ってみられてはいかがでしょうか。

E&TAMAGO きりたんぼ製品
(5本入り・3本入り・比内地鶏スープ入り)



▼8.1 放送「NHK 情報維新やまぐち」より



引き続き秋田のお客さんと関わることができるということ

東北支店 主任 奥田明のコメント

私は以前、宮城県の機械メーカーできりたんぼ製造装置の生産やメンテナンスに携わっていました。その経験を買われ、秋田県のメーカーから依頼を受けました。人と人とのつながり、いわゆる信頼関係により、引き続き秋田のお客さんとかかわることができるということで感佩深いものが多々あります。試運転と改造を繰り返し、検収を頂くことができ、現在本格的に生産中です。今後におきましても、お客様に安心して頂けるよう、メンテナンスなどに対応して参りたいと思います。

～ようこそ！長崎かんぼこ王国へ～ 全蒲青
全国蒲鉾青年協議会 第42回全国大会が3年ぶりに長崎で開催



長崎かんぼこ国王挨拶 (田上長崎市長)



お魚供養祭



懇親会で披露された伝統芸能「龍踊り」

全国蒲鉾青年協議会の第42回全国大会及び第55回通常総会が9月7日、長崎市のホテルニュー長崎を会場に全国から約100人が参加して3年ぶりに開催されました。大会はお魚供養祭、記念式典、総会が行なわれ、新執行部の改選において第24代新会長に河内屋仁氏 (宇和島)、そして、全蒲青のOB会である「練心会」の総会では新会長に河内肇氏 (富山) が選ばれました。

(写真撮影・提供：ぼわそん通信)



(左から)
 前会長 野中優二氏 (佐賀)
 ヤナギヤ副社長 柳屋幸明
 新会長 河内屋仁氏 (宇和島)

長崎大会記念ゴルフコンペ成績発表 (参加者 30名ダブルペリア方式)
 開催場所 パサージュ専海アイランドゴルフクラブ
 優勝 井上 浩一 (長崎井上) OUT43 IN41 GR84 HDCP13.2 NET70.8
 ベスグロ 村上 康 (桂馬蒲鉾商店) OUT39 IN39 GR78



大会レポート 本営業課長 梶本隆宏



第42回全国蒲鉾青年協議会全国大会in長崎に出席させて頂きました。コロナ禍の中ではありましたが、実行委員長をはじめ関係各位の皆様で感染対策にご尽力して頂いた事で無事開催されました。

記念式典では田上長崎市長が「長崎かんぼこ王国」の国王として挨拶が行われ、行政と連携した形でかんぼこがPRされている事で、長崎の活動の盛り上がりを感じました。役員会では野中会長から河内屋新会長にバトンが繋がり、今後の計画や抱負について力強く語られました。この度の全蒲青大会は3年ぶりの開催であり、100名以上の参加者で久しぶりにお会いする方も多く、懇親会では皆さま輪になって喜び合い、楽しそうに談笑されていました。昨今すり身などの原料の高騰や世界情勢の不安などの問題がありますが、私どもヤナギヤとしましても微力ながらお役に立てるよう努めて参ります。

なんでも 掲示板

by Yanagiya

2022年6月～2022年10月情報

やまぐち経済月報取材

一般財団法人山口経済研究所の機関誌「やまぐち経済月報」の取材を受けました。11月号(11月25日発行予定)に掲載される予定です。



山口経済研究所

山口銀行設立30周年記念事業の一環として、山口県内の経済・産業・企業経営等の調査研究を行い地域社会の活性化に貢献することを目的に、1974年(昭和49年)10月に設立された「地域シンクタンク」。調査結果は主に「やまぐち経済月報」で発表されています。

メディア情報

日本テレビ 朝の情報番組 ZIPで紹介されました!

朝の情報番組ZIPで、カニカマ誕生50周年特集「独自に進化!世界のカニカマ」が放送されました。番組内では、石川県のスギヨ様のカニカマ誕生秘話や、1976年からのカニカマ海外展開、世界で独自に進化したカニカマ商品やフランス・タイでのカニカマ料理などが紹介されました。また、「世界一!巨大カニカマ工場」として、リトアニアのビシュナイ様が紹介され、かつてズームインスーパーで放送された映像で、当時の工場長の言葉として「日本製のこの機械じゃないとダメなんだ」と弊社の機械が紹介されました。



NHK情報維新やまぐち 「フォーカス」 山口できりたんぼ製造装置を開発!

8月1日、NHK情報維新やまぐちのコーナー「フォーカス」で「宇部市の機械メーカーが“きりたんぼ製造装置”開発」として放送されました。取材当時は試運転の段階で、ご飯の量にバラツキがある、焼きムラがある、棒から外れない等、トラブルがありました。原因をつきとめ、対策している姿が紹介されました。本装置の詳細は7ページをご覧ください。



展示会御来場御礼(9月～10月)

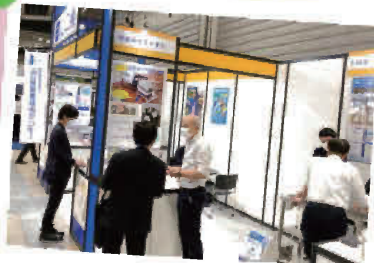
フードインダストリー
惣菜・デリカJAPAN
SOUZAI・DELICA JAPAN

9月28日(水)～30日(金)、東京ビッグサイトで開催された惣菜・デリカJAPAN 2022にスチームオープンを出展しました。



スチームオープン 東京

横浜 大容量PCR装置



BioJapan

10月12日(水)～14日(金)、パシフィック横浜で開催されたBioJapanに山口県ブースにおいて大容量PCR装置を出展しました。

初出展!

東京

TOKYO PACK 2022

10月12日(水)～14日(金)、東京ビッグサイトで開催されたTOKYO PACKに連続式スチームオープン、発泡機、包装定寸切断機、一色型成機を出展しました。



一色型成機



包装定寸切断機



発泡機



スチームオープン

採用活動

続く売り手市場 2024年度新卒採用活動スタート!

2023年度高校新卒の採用活動が終了し、ほっとしたのもつかの間、2024年3月卒業予定の大学や高専での採用活動がスタートします。今年度はコロナの状況が落ち着いてきたこともあり、対面方式も増えてくるようです。オンラインでは伝わりにくい、会社や社員の雰囲気、働くイメージ等、直接会ってしっかり伝えていきたいと思っております。

ふるさとやまぐち 企業合同就職フェア

山口県内のホテルで高校生対象の「ふるさとやまぐち企業合同就職フェア」に当社も参加しました。



対面方式で行われた2019年12月の山口東京理科大学説明会

社員寮建設!地鎮祭で安全祈願

来年3月を目途に社員寮(独身寮)を建設することとなり、9月28日、地鎮祭を行い、工事中の安全を祈願しました。少子高齢化で労働人口の減少が進む中、山口県で採用をしていくためには、社員寮が必要であると考えて建設することとなりました。



キャリア採用

製造部に2名の社員が入社しました。皆さんよろしくお願致します。



6月16日入社
渡壁隆幸(28才)



7月1日入社
石川仁望(32才)

防災訓練

9月20日、本社で実施された防災訓練。



安全優良表彰

営業サービス課の上田範幸さんが安全優良従業員として表彰されました。

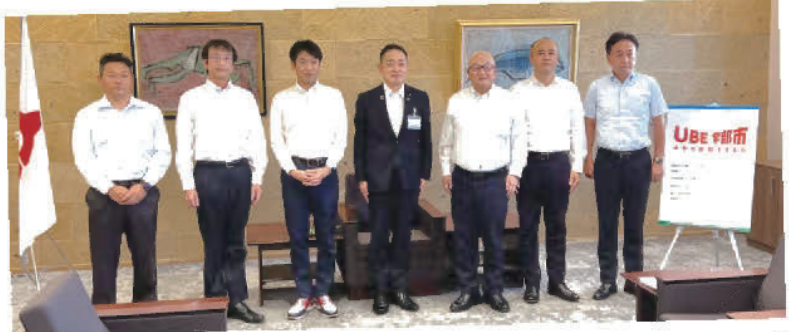


宇部市イノベーション推進補助金に採択されました!

今年度創設された「宇部市イノベーション推進補助金」の交付先に宇部市に事業所を置く7社が選ばれました。8月3日、交付式には当社から渉外部 藤本相談役(左から3番目)が出席し、篠崎圭二市長(写真中央)から交付決定通知書が手渡されました。本補助金は、県の「やまぐち産業イノベーション促進補助金」に採択された事業が、自己負担部分の支援を受けられるもので、当社は山口大学医学部と共同研究を行って参ります。

篠崎圭二宇部市長のコメント
県と一緒に事業を応援し、産業力あふれる市にしたい。事業の種が市にあることを市民にも伝えていきたい。

テーマ 同種細胞シート製造工程の確立に向けた無菌医薬品包装パッキング装置の開発



親和会ゴルフ大会!



毎年恒例のヤナギヤ親和会ゴルフコンペが10月8日、宇部72カントリークラブ西コースにおいて、22名の参加で開催されました。

今回はグローバル戦略部、営業部からキランクマルさんなど初心者4名が加わり、和気あいあいの中での親睦となりました。優勝は製造部次長の迫田さん、準優勝は営業部次長の末富さん(写真左)、第3位はベスグロを出した親和会会長、製造部課長の藤永さん(写真右)でした。

社長IN39
出ました!!が、5位!



46/39 G85
NET73.0

順位	氏名	OUT	IN	GROSS	HDGP	NET
優勝	迫田 敏夫	44	45	89	18.0	71.0
準優勝	末富 哲秀	39	41	80	8.4	71.6
3位	藤永 聡	41	38	79(B.G)	7.2	71.8



SDGs(12つくる責任つかう責任)

持続可能な消費と生産パターンで廃棄物の発生を防止し、再生利用により廃棄物の発生を削減しましょう。

2022リサイクルフェア

11月15日蒲鉾の日～開催!

- 全機種完全分解整備にて消耗部品は交換を行ないます。
- 塗装仕様品は全塗装、SUS仕様品は研磨致します。
- 仕様の変更はお客様のご希望に可能な限りお応え致します。

(注)掲載写真は実際の販売機械とは異なります。

- 納期、その他ご要望につきましてはご相談下さい。
- 送料、梱包費、試運転費、消費税は別途。
- 仕様変更につきましては別途お見積もりいたします。
- その他、ご不明な点はお問い合わせ下さい。



●播漬機は安全対策を施しての出荷となります。



550万円

No.1 ■サイレントカッター SC120-PR

- ※塗装仕上げ
- ※ナイフ一式新品
- ※消耗品・電装品新品
- ※血カバー：手動開閉(アルミ製)
- ※皿：FC(鋳物)
- ※変速：ナイフ2段・皿2段
- ※攪拌装置付
- ※アンローダー装置付

安全装置付



No.2 ■播漬機RS90SUS仕様

白新品 270万円

- ※モーター新品
- ※電装品新品
- ※ベアリング新品
- ※プーリーカバー新品
- ※杵、杵先、三又新品
- ※ワッパー新品



No.3 ■播漬機RS90 塗装仕様

白新品 220万円

- ※モーター新品
- ※電装品新品
- ※ベアリング新品
- ※プーリーカバー新品
- ※杵、杵先、三又新品
- ※ワッパー新品

No.4 ■播漬機RS130

白新品 塗装仕様

250万円 【在庫数2台】

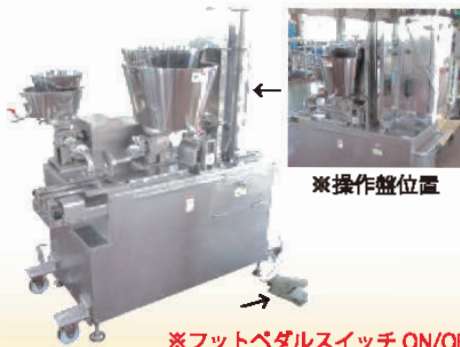
安全装置付

- ※モーター新品
- ※電装品新品
- ※ベアリング新品
- ※プーリーカバー新品
- ※杵、杵先、三又新品
- ※ワッパー新品

No.5 ■板付型成機KPSA200(左流れ)

整備済み 240万円

- ※新品口金1個付
- ※エアコンプレッサー別途必要



※操作盤位置

※フットペダルスイッチ ON/OFF

No.6 ■球天型成機KTB200(右流れ)

220万円

- ※新品2個出し口金1個付
- ※消耗品新品交換
- ※ローラー一式新品



No.7 ■ドラムマッシャーSY3820 (ポテト採取機)

480万円



No.8 ■ミートチョッパー42号

70万円

- ※プレート、ナイフ新品付



No.9 ■魚洗機SW80

90万円



No.10 ■魚肉採取機SY100

150万円

- ※標準塗装仕様
- ※網ロール新品
- ※ナイフ新品
- ※消耗品新品交換



No.11 ■みじん取り装置

80万円



No.12 ■関口式蒸し機【在庫数2台】

80万円



【表紙】「秋田県の郷土料理 きりたんぼ鍋」

きりたんぼの本場、秋田県大館市のホームページによれば、「きりたんぼ」の発祥は、大館・北鹿地方で、その昔、炭焼きや秋田杉の伐採のため山籠りした人たちが、山小屋で残り飯やおこげを練ってトリ鍋に入れたり、味噌を塗って食べたのが始まりとされ、一説には、マタギ(狩人)が食べ残りの握り飯を、獲物の鳥獣の鍋に入れて食べたことから生まれた料理ともいわれています。また、名前の由来は槍の先に付けるさやを秋田では「タンポ」または、「たっぼ」と呼んでいて、形がそれに似ていたことから、たんぼを切る、またはちぎって鍋に入れることから「きりたんぼ」という名前になったそうです。

大館地方におけるきりたんぼは「おふくろの味」「ハレの日の食べ物」として各家庭で受け継がれてきましたが、明治中期、大館市内の料亭や旅館がおもてなし料理として「きりたんぼ鍋」を提供しはじめ、料亭間において味や具材が確立され、現在まで受け継がれていることから、大館がきりたんぼの本場とされています。



株式会社ヤナギヤ <https://ube-yanagiya.co.jp>

本社/工場 山口県宇部市善和189-18 〒759-0134

TEL(0836)62-1661(代) FAX(0836)62-1611

東京営業本部 東京都中央区日本橋浜町2-29-1 〒103-0007

NSK日本橋浜町ビル8F

TEL(03)5623-3466(代) FAX(03)5695-9511

関東支店 神奈川県横浜市鶴見区鶴見中央2-15-1 〒230-0051

TEL(045)511-1492(代) FAX(045)502-1248

関西支店 大阪府門真市桑才新町31-8 〒571-0043

TEL(06)6908-4475(代) FAX(06)6909-4880

東北支店 宮城県宮城県利府町森郷字新太子堂159-1 〒981-0103

TEL(022)745-9907(代) FAX(022)745-9908